

P.A.L.A. VENEZIA



Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Sobre la pizza P.A.L.A. esparcir la salsa de pimientos y el queso próvola ahumado, la coliflor al vapor, las anchoas y hornear. Una vez cocida, decorar con queso de cabra aromatizado con ajo negro.

Ingredientes Menù

60 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KNOK

N.1 PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060

N. 8 Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva
(Filetes de anchoa extra del Cantábrico en aceite) - WA0

Ingredientes

80 g queso próvola ahumado

40 g coliflor

10 g ajo negro

10 g queso de cabra